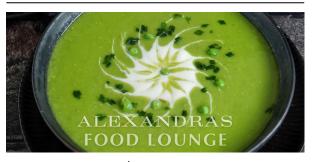
## www.alexandrasfoodlounge.com

# Erbsensuppe mit Käsebrot

Personen: 4 Zeit: 40 Minuten



### ZUTATEN:

- I Knoblauchzehe
- t Zwiehel
- · Etwas Olivenöl
- · 400 g tiefgefrorene Erbsen
- 500 ml Gemüsebrühe
- · 80 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer

#### Für das knusprige Käsebrot:

- · 4 Scheiben Bauernbrot
- · 2 Kugeln Mozzarella
- Erwas Parmesan
- · Naturjoghurt
- Schnittlauch
- ocimitemaci

### ZUBEREITUNG:

- Brot in scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Den Mozzarella mit dem Parmesan auf das Brot verteilen. Evtl etwas würzen.
- 3. Den Ofen auf 200 Grad O/ U Hitze vorheizen.
- Schäle die Zwiebel und hacke sie fein. Den Knoblauch ebenso schälen und pressen.
- 5. Erhitze etwas Olivenöl in einem Topf und gib die Zwiebel und den Knoblauch hinzu. Brate alles an, bis die Zwiebel glasig ist.
- Füge die gefrorenen Erbsen in den Topf und brate sie kurz mit.
- Gieße die Gemüsebrühe und die Sahne in den Topf und lasse alles für ca. 10 Minuten köcheln.
- Das Brot in den Ofen geben und gute 15 Minuten backen lassen.
- Nachdem die Erbsen gar sind, p
  üriere die Mischung mit einem Stabmixer, bis die Suppe cremie ist.
- 10. Würze mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
- II. Gib als Deko noch einen Klecks Joghurt auf die Suppe und serviere sie mit Schnittlauch und Käsehrot

TIPP